

Spotkanie grupy SIGNAL

Drugie spotkanie partnerów projektu SIGNAL (Sygnał, czyli Innowacyjne działania na rzecz nowego podejścia do zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich) w ramach programu ERASMUS Plus odbyło się w holenderskim miasteczku Scheemda 25-27 września. Uczestniczyli w nim partnerzy z Austrii, Holandii, Niemiec i Polski. Partner holenderski zaprosił do udziału w spotkaniu liderów, przedstawicieli organizacji i MŚP, którzy opowiedzieli o problemach związanych ze zrównoważoną lokalną gospodarką nadbrzeżną na terenach przyrodniczo cennych, próbach ich rozwiązania i planach rozwoju regionu.

Miasteczko Scheemda leży w strefie przybrzeżnej Holandii, nad Morzem Wattowym, które ciągnie się pasem szerokości 10–30 km na długości 450 km, pomiędzy Wyspami Fryzyjskimi a stałym lądem, obejmując tereny należące nie tylko do Holandii, ale także do Niemiec i Danii. Ze względu na swoje unikatowe walory przyrodnicze, cały obszar Morza Wattowego jest obecnie objęty ochroną i uznany, na podstawie konwencji ramsarskiej, za "obszar wodno-błotny mający znaczenie międzynarodowe". Dodatkowo w części holenderskiej akwenu utworzono Park Narodowy Schiermonnikoog (hol. *Nationaal Park Schiermonnikoog*) oraz Park Narodowy Duinen van Texel (hol. *Nationaal Park Duinen van Texel*).

Obszar Morza Wattowego został wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO, jako obiekt transgraniczny w trzech państwach: Niemczech, Holandii i Danii. Państwa te prowadzą ciągłą współpracę w zakresie chronienia tego akwenu – w tym celu m.in. utrzymywany jest stały Wspólny Sekretariat Morza Wattowego.

Jest to akwen płytki, a znaczną jego część stanowią watty, czyli osuchy, tj. szerokie równiny pływowe odślaniane w czasie odpływu morza. Dla ludności zamieszkującej te tereny był to zawsze tradycyjny obszar połowów, zbierania dzikich ostryg, krabów piaskowych i różnych wodorostów. Niestety od kilkunastu lat zaczęły pojawiać się niepokojące zjawiska stanowiące zagrożenie dla tego typu lokalnej gospodarki, coraz bardziej przybierając na sile.

- Zmienia się skład wody morskiej – staje się coraz bardziej kwaśna.
- Pojawia się coraz więcej fok, żyją na tych terenach od maja do września i stwarzają konkurencję rybakom.

- Zmienia się struktura połowów, zamiast małych stateczków pojawiają się wielkie kutry połowowe, które szybciej i taniej, mając duże maszyny potrafią eksploatować zasoby morskie.
- Mali rybacy muszą teraz spełnić mnóstwo warunków, żeby utrzymać się na rynku, wszystkie stateczki są zarejestrowane, to co złowią jest dokładnie mierzone i ważone, mają ustalone terminy i limity zbioru ostryg czy połowu ryb.

Trudną sytuację rybaków przybrzeżnych przedstawiła Barbara Rodenburg, która wraz z mężem od 20 lat prowadzi małą firmę rybacką zajmująca się wyłącznie połowem ryb i ostryg podczas odpływu. Barbara współpracuje ze SlowFish, sady i zbiera dzikie wodorosty morskie oraz monitoruje stanowiska dzikich ostryg i ryb w Morzu Wattowym.



Jest odpływ, można wyruszać na łowy



Żeby zebrać taki kosz trzeba się niemało nachodzić w niewygodnym ubraniu ochronnym



Zbiory wodorostów zakończone, Barbara udziela grupie instrukcji jak przygotować pesto z glonów

Dzikie ostrygi są bardzo poszukiwane przez smakoszy – chociaż są trudniejsze w przygotowywaniu, trudne do otwarcia i mają bardzo nierówną powierzchnię, którą należy najpierw oszlifować.



Każda złapana ryba przeznaczona na sprzedaż musi być sfotografowana, zmierzona i opisana w specjalnym formularzu. Z wnętrzości każdej trzeba pobrać próbkę i przekazać do laboratorium



Niektórzy od glonów wolą ryby, ale nie jest łatwiej

Barbara prowadzi małą restaurację w siedzibie firmy, w której serwuje przyrządzone przez siebie dania z wodorostów, zupy rybne i potrawy ze świeżych i wędzonych ryb. Menu z wodorostów przyciąga do lokalu coraz liczniejszą grupę wegetarian i wegan, a suszone wodorosty znajdują odbiorców również poza granicami Holandii.



Potrawa serwowana w barku Barbary - kasza z pesto z glonów

Fot. Ewa Sieniarska